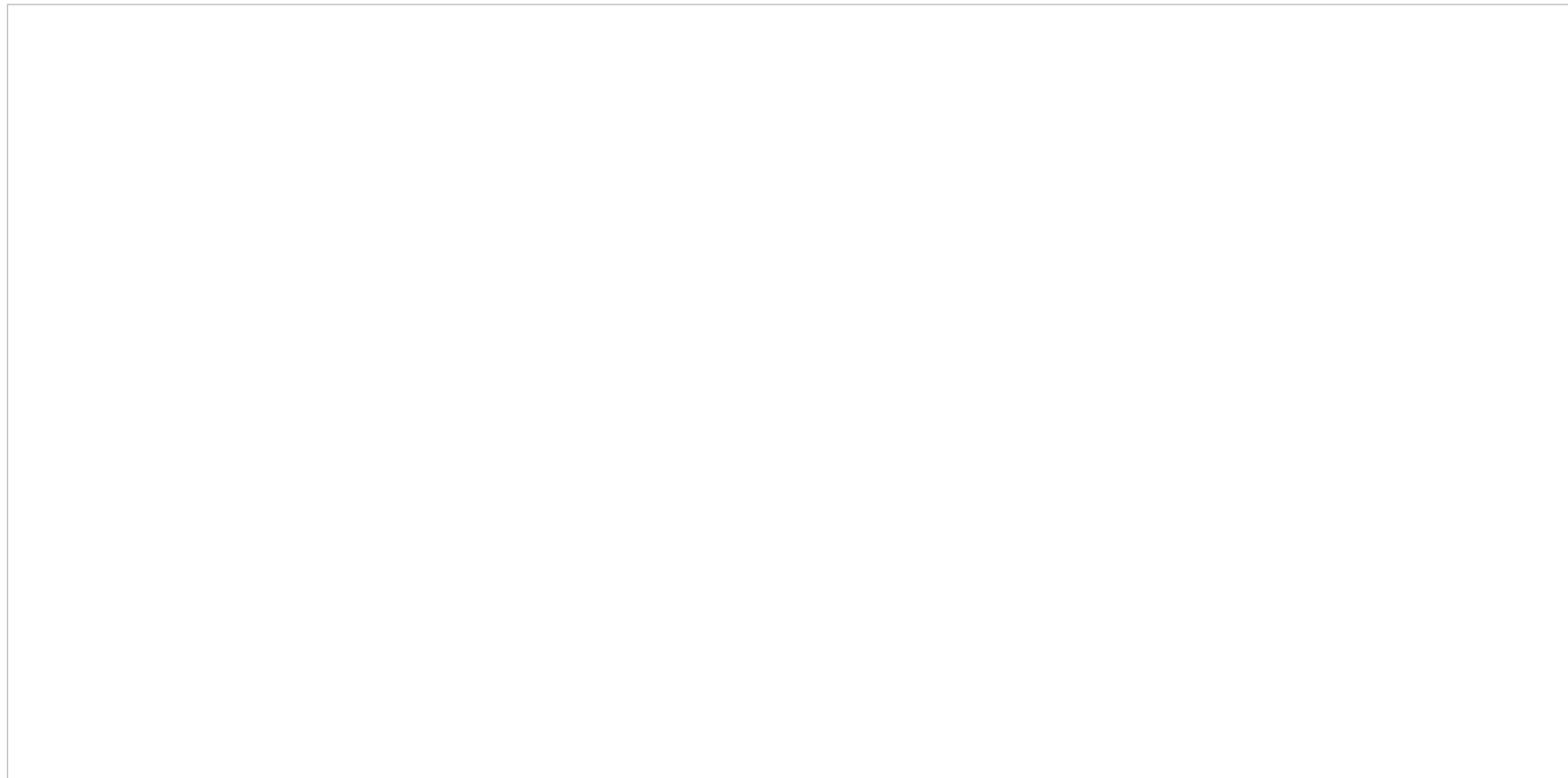


Relevé et salé: Croque Poulet au BBQ



Ingredientien:

- 2 filets de poulet
- 4 tranches épaisses de pain de campagne
- 1 oignon de printemps
- 1 oignon rouge
- 2 c. à s. de sauce barbecue
- 1 c. à c. de poivre de Cayenne
- 1 c. à c. de paprika
- 2 tranches de Brugge Jeune
- Du beurre Brugge

Préparation:

Saupoudrez les filets de poulet de poivre de Cayenne et de paprika. Faites-les griller environ 6 minutes au barbecue de façon à ce que le milieu ne soit plus rose.

Coupez l'oignon rouge et l'oignon de printemps en rondelles. Enlevez la croûte des tranches de Brugge Jeune et coupez-les en deux.

Prenez une tranche de pain de campagne et déposez-y une petite tranche de fromage. Ajoutez le filet de poulet grillé par-dessus et badigeonnez-le de sauce barbecue. Déposez ensuite quelques rondelles des deux types d'oignons. Recouvrez enfin d'une petite tranche de fromage et d'une autre tranche de pain de campagne.

Faites chauffer une noisette de beurre dans une poêle à frire et placez-y les deux croques. En fonction du type de pain, faites-les cuire 1 à 2 minutes dans la poêle, jusqu'à ce qu'ils soient croustillants.

1,2,3 Fromage!

2 personen
15 min
Plat principal
1

Source: <https://www.bruggefromage.be/recettes/releve-et-sale-croque-poulet-au-bbq>